



2016 Capitel Croce

Veneto IGP, Anselmi

Aus einer Höhenlage der Monteforte-Region

Degustationsnotiz:

Goldgelbe, klare Farbe. Anmutiges Bouquet, das von floralen Noten, aber auch von gelber Steinfrucht wie Aprikosen und Mirabellen geprägt ist, dahinter eine leicht pfeffrige Note und zarte Röstaromen. Am Gaumen offenbart sich viel Eleganz und Komplexität, ein Weisswein, der sich nach und nach aufs Schönste aufbaut; cremig und samtig weich über die Mitte hinaus; intensives und anhaltendes Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Soave
Produzent:	Anselmi
Bewertung(en):	Score 18/20
Herstellung:	5 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Traubensorte(n):	100% Garganega
Artikelnummer:	0270516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Capitel Croce

Veneto IGP
Anselmi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Traubensorte(en):	100% Garganega
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	5 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren